

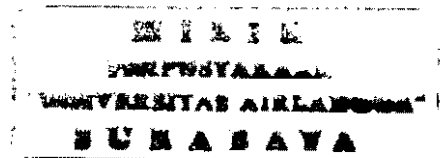
**SKRIPSI**

1. EGGS

**PERLAKUAN PERENDAMAN TELUR KONSUMSI  
DALAM BAHAN CAIR MENDIDIH TERHADAP  
KUALITAS FISIKNYA**



KK.  
KH. 1115/98.  
Pur  
p.



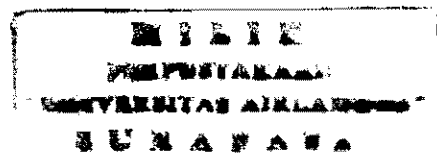
OLEH :

*Sasanti Durnomowati*

SURABAYA - JAWA TIMUR

**FAKULTAS KEDOKTERAN HEWAN  
UNIVERSITAS AIRLANGGA  
S U R A B A Y A  
1996**

**PERLAKUAN PERENDAMAN TELUR KONSUMSI DALAM  
BAHAN CAIR MENDIDIH TERHADAP  
KUALITAS FISIKNYA**



Skripsi sebagai salah satu syarat untuk memperoleh gelar

Sarjana Kedokteran Hewan

pada

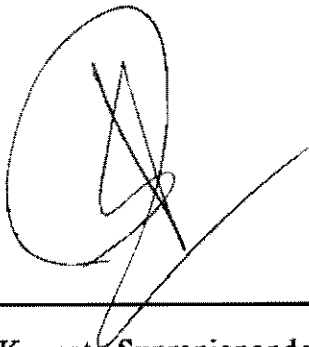
Fakultas Kedokteran Hewan Universitas Airlangga

**SASANTI PURNOMOWATI**

**NIM 069111722**

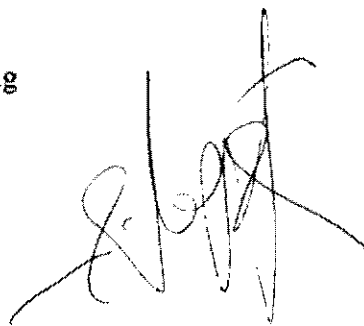
Menyetujui,

Komisi Pembimbing

A handwritten signature in black ink, consisting of a large loop followed by a series of strokes.

Drh. Kusnoto Supranianondo, MS.

Pembimbing Pertama

A handwritten signature in black ink, featuring a stylized 'S' and 'E' followed by several loops.

DR. A.T. Soelih Estoepangestie

Pembimbing Kedua

Setelah mempelajari dan menguji dengan sungguh-sungguh, kami berpendapat bahwa tulisan ini baik ruang lingkup maupun kualitasnya dapat diajukan sebagai skripsi untuk memperoleh gelar SARJANA KEDOKTERAN HEWAN.

Menyetujui,  
Panitia Penguji,



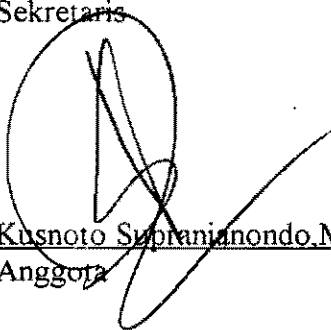
Romziah Sidik Budiono, PhD., Drh.  
Ketua



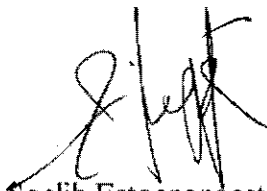
A.M. Lusiastuti, MSi., Drh.  
Sekretaris



Retno Bijanti, MS., Drh.  
Anggota

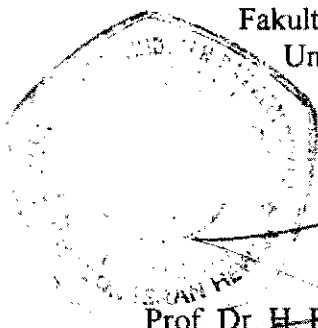


Kusnoto Supranidnondo, MS., Drh.  
Anggota



A.T. Soelih Estoepangestie, Dr., Drh.  
Anggota

Surabaya, 8 Oktober 1996  
Fakultas Kedokteran Hewan  
Universitas Airlangga  
Dekan,



  
Prof. Dr. H. Rochiman Sasmita, M.S., Drh.  
NIP. 130 350 739

**PERLAKUAN PERENDAMAN TELUR KONSUMSI DALAM  
BAHAN CAIR MENDIDIH TERHADAP  
KUALITAS FISIKNYA**

**Sasanti Purnomowati**

**ABSTRAK**

Perlakuan ini dilakukan untuk mengetahui sejauh mana pengaruh perendaman telur konsumsi ke dalam bahan cair mendidih dapat mempertahankan kualitas fisik telur konsumsi.

Bahan yang diperlukan dalam penelitian ini adalah 256 butir telur konsumsi umur sehari yang telah dilap bersih dan dikelompokkan secara acak. Masing-masing kelompok diberi perlakuan sebagai berikut : tanpa perendaman (K), perendaman dalam air mendidih (A), perendaman dalam minyak kelapa mendidih (M) dan perendaman dalam air garam 25 % mendidih (G). Dilakukan pengamatan terhadap kualitas fisiknya yang meliputi tinggi rongga udara, nilai Haugh Unit, Indeks Putih Telur, Indeks Kuning Telur dan pH putih telur setiap tiga hari sekali selama 21 hari. Rancangan percobaan yang digunakan adalah Rancangan Acak Lengkap pola faktorial. Data dianalisis dengan Uji F dan dilanjutkan dengan Uji Beda Nyata Jujur dengan taraf nyata lima persen untuk mengetahui perbedaan hasil pada rata-rata di antara perlakuan. Guna mengetahui hubungan antara tinggi rongga udara, nilai Haugh Unit, Indeks Putih Telur, Indeks Kuning Telur dan pH putih telur terhadap lama penyimpanan dilakukan Analisis Regresi.

Hasil penelitian menunjukkan bahwa perlakuan perendaman dalam minyak kelapa mendidih (M) memberikan hasil kualitas fisik telur yang terbaik.